

Sauerkraut-Wildlachsquiche

500g Kuchenteig

Ausrollen und ein Kuchenblech damit auslegen, mehrmals mit einer Gabel einstechen

500g Hülsenfrüchte
zum Bildbacken

mit Backtrennpapier abdecken und mit den Hülsenfrüchten (Erbsen, Linsen, Bohnen, etc.) abdecken, im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10 Minuten vorbacken, anschliessend die Hülsenfrüchte und das Papier entfernen

Füllung:

300g Rotwildlachs geräuchert
3 Schalotten fein gehackt

In schmale Streifen schneiden

2 EL Butter
750g Sauerkraut
3dl Champagner
1-2 Lorbeerblätter
Pfeffer aus der Mühle,
Muskatnuss gem.

die Schalotten darin weich schmoren dazugeben damit ablöschen dazugeben und alles 10 Minuten leicht kochen damit abschmecken

600g Frischkäse
500g Rahm
8 Eier
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss

in einer Schüssel alles zusammen gut verrühren und abschmecken

Das gut abgetropfte, lauwarmer Sauerkraut auf den vorgebackenen Boden verteilen, die Räucherlachsstreifen darüber verteilen und mit dem Guss begiessen, im heissen Backofen bei 200 Grad 15 – 20 Minuten backen.

Serviervorschlag:

- als Vorspeise oder für's Apèrobuffet die Quiche in kleine Stücke schneiden
- kann auch als Hauptmahlzeit serviert werden